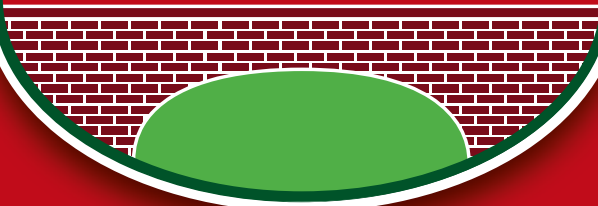


2 0 1 6

BOUCHERIE
du Pont de Chailly



CATALOGUE DE SUGGESTIONS

AV. DE BÉTHUSY 88 • 1012 LAUSANNE
Tél. 021 652 44 91

NOTRE SÉLECTION

LES APÉRITIFS

Commande 24 h à l'avance



PAINS SURPRISES

| | | | |
|-------------------------------------|--------------|----------|--------|
| En forme de crocodile | 80 bouchées | la pièce | 170.00 |
| | 120 bouchées | la pièce | 219.00 |
| En forme de pain de campagne évidé | 96 bouchées | la pièce | 110.00 |
| | 56 bouchées | la pièce | 82.00 |
| En forme de pain de campagne croûte | 40 bouchées | la pièce | 59.00 |
| | 80 bouchées | la pièce | 94.00 |
| Mini pâtés | | la pièce | 2.80 |
| Mini canapés | | la pièce | 2.80 |
| Mini croissants au jambon | | 100 g | 7.20 |
| Feuilletés salés | | 100 g | 8.00 |
| Mignardises assorties | | la pièce | 2.00 |
| Mini quiches assorties | | la pièce | 3.40 |

LES PLATS CUISINÉS

ARTICLES EN CROUTE

| | | |
|--|----------|-------|
| Filet Wellington | 100 g | 7.90 |
| Filet mignon de veau | 100 g | 8.50 |
| Filet mignon de porc | 100 g | 5.20 |
| Délice aux chanterelles et viande séchée | la pièce | 10.50 |
| Croustillant de bolets à l'huile de truffe | la pièce | 10.50 |
| Tatin aux morilles | la pièce | 12.50 |

VOLAILLES, VIANDES CUISINÉES

| | | |
|--|-------|------|
| Emincé de veau morilles | 100 g | 9.50 |
| Volaille fermière au vin jaune et morilles | 100 g | 4.50 |
| Suprême de pintade | 100 g | 5.90 |
| Suprême de chapon | 100 g | 5.90 |
| Suprême de poularde | 100 g | 5.90 |
| Magret de canard à l'orange | 100 g | 5.30 |
| Souris d'agneau confite à l'orientale | 100 g | 3.80 |
| Emincé de veau Zurichois | 100 g | 5.80 |

VELOUTÉS & SAUCES

| | | |
|---|-------|------|
| Demi-glace à l'orange et zestes confits | 100 g | 4.00 |
| Sauce à la raisinée | 100 g | 4.00 |
| Sauce morilles | 100 g | 6.50 |
| Sauce moutarde à l'ancienne | 100 g | 3.00 |
| Sauce St-Hubert aux chanterelles | 100 g | 3.50 |
| Velouté de volaille au vin jaune | 100 g | 4.00 |
| Velouté de volaille aux herbes | 100 g | 3.00 |

Sous réserve de changement de prix janvier 2016

NOTRE SÉLECTION

LES ENTRÉES



ASSORTIMENT BALIK

SELON ARTICLE

ENTRÉES CHAUDES

| | | |
|--|-------|------|
| Caille sans os farcie foie gras, jus Porto | 100 g | 6.50 |
| Farce vol au vent classique | 100 g | 3.90 |
| Farce vol au vent royale (ris de veau, sot-l'y-laisse, chanterelles et truffes) | 100 g | 4.50 |

ENTRÉES FROIDES

| | | |
|--|----------------|-------|
| Saumon fumé Ecossais d'élevage | 100 g | 8.70 |
| Pressé de foie gras au pain d'épice et gelée de figues | la pièce 100 g | 12.50 |
| Tartare de saumon aux agrumes | la pièce 100 g | 9.50 |
| Tartare de saumon aux agrumes | la pièce 50 g | 6.90 |
| Pâté triangulaire au foie gras | 100 g | 6.90 |
| Terrine de faisán au foie gras d'oie | 100 g | 6.50 |
| Demi-queue de Langouste garnie | 100 g | 13.00 |
| Gambas aux truffes | 100 g | 9.50 |
| Gambas à l'aneth | 100 g | 8.70 |
| Gambas au citron | 100 g | 8.70 |
| Gambas à l'ail | 100 g | 8.70 |
| Cocktail de crevettes | 100 g | 5.30 |
| Verrine guacamole et crevettes | la pièce | 5.80 |

LES CAVIARS

PLANET CAVIAR

ÉLEVAGE BLACK BELUGA

| | | | | |
|----------|------|--------|-------|----------|
| BULGARIE | 30 g | 247.00 | 100 g | 811.00 |
| | 50 g | 409.00 | 200 g | 1'604.00 |

ÉLEVAGE OSCIÈTRE GOLDEN GREY

| | | | | |
|---------|------|--------|-------|--------|
| URUGUAY | 30 g | 110.00 | 100 g | 350.00 |
| | 50 g | 180.00 | 200 g | 675.00 |

ÉLEVAGE AQUITAINE

| | | | | |
|--------|------|--------|-------|--------|
| FRANCE | 30 g | 84.00 | 100 g | 270.00 |
| | 50 g | 140.00 | 200 g | 530.00 |

ÉLEVAGE OONA N° 103

| | | | | |
|--------|------|--------|-------|--------|
| SUISSE | 30 g | 99.00 | 125 g | 389.00 |
| | 50 g | 165.00 | | |

Selon stock ou sur commande (48 heures)
Sous réserve de changement de prix janvier 2016

NOTRE SÉLECTION

LES FOIES GRAS



FOIE GRAS FRAIS

| | | |
|------------------------------------|-------|--------------|
| Foie gras de canard entier cru | 100 g | 8.90 |
| Foie gras de canard entier éveiné | 100 g | 7.90 |
| Foie gras de canard au détail cru | 100 g | 9.70 |
| Foie gras d'oie cru (sur commande) | | Prix du jour |

FOIE GRAS ENTIER CUIT

| | | | |
|---------------------------------------|----------|-------|--------|
| Foie gras de canard maison nature | 100 g | 19.90 | |
| Foie gras de canard maison aux figues | 100 g | 19.90 | |
| Foie gras d'oie maison truffé | 100 g | 25.00 | |
| Foie gras de canard «au torchon» | 100 g | 24.00 | |
| Foie gras de canard «au torchon» | la pièce | 300 g | 82.00 |
| Foie gras d'oie «au torchon» | 100 g | 34.00 | |
| Foie gras d'oie «au torchon» | la pièce | 300 g | 118.00 |
| Foie gras d'oie truffé petite section | 100 g | 42.00 | |

ASSORTIMENT TRUFFÉ

| | | |
|--|-------|------|
| Purée de pomme de terre aux truffes | 100 g | 3.00 |
| Risotto aux truffes | 100 g | 3.00 |
| Poêlée de cardons aux truffes | 100 g | 6.10 |
| Fricassée de potimarron et brunoise de truffes | 100 g | 4.50 |

Sous réserve de changement de prix janvier 2016

Demandez votre carte fidélité!

NOTRE SÉLECTION

LES VOLAILLES



| | | | |
|---|--------------|-------|-------|
| Poulardes de Bresse effilées | 2,0 à 2,2 kg | le kg | 36.00 |
| Poulets de Bresse AOC Pac | 1,2 à 1,7 kg | le kg | 36.00 |
| Poulets fermiers blancs Pac | 1,4 à 1,6 kg | le kg | 24.00 |
| Poulets fermiers Marenzin Pac | 1,3 à 1,5 kg | le kg | 25.00 |
| Poulets Bio Pac | 1,6 à 1,8 kg | le kg | 28.00 |
| Poulets 100 jours Pac | 2,0 à 2,2 kg | le kg | 22.00 |
| Poulets fermiers de Gruyère Pac | 1,4 à 1,6 kg | le kg | 22.00 |
| Poulets blancs Suisse Pac | 1,4 kg | le kg | 14.50 |
| <hr/> | | | |
| Coquelets Maïs Pac | 450-550 g | le kg | 22.00 |
| Coquelets blancs Suisse Pac | 450-550 g | le kg | 20.00 |
| <hr/> | | | |
| Pintades de Bresse effilées | 1,5 à 2.2 kg | le kg | 36.00 |
| Suprêmes de Pintades des Landes | 200-300 g | le kg | 43.00 |
| <hr/> | | | |
| Canards de Barbarie effilés France | 2,8 à 3,0 kg | le kg | 24.00 |
| Canettes de Bresse effilées | 1,8 à 2,2 kg | le kg | 28.00 |
| Magrets de canard des Landes | 300-380 g | le kg | 43.00 |
| <hr/> | | | |
| Pigeons de Bresse effilés | 500-600 g | le kg | 49.00 |
| <hr/> | | | |
| Cailles avec os | | le kg | 28.00 |
| Cailles sans os | | le kg | 65.00 |
| Cailles farcies raisins, épinards, figues | | le kg | 65.00 |
| Cailles farcies foie gras, champignons | | le kg | 65.00 |
| <hr/> | | | |
| Blancs de Poulet Bio France | | le kg | 48.00 |
| Blancs de Poulet Suisse | | le kg | 39.00 |
| Sot-l'y-laisse de Poulet Suisse | | le kg | 43.00 |
| Haut de cuisse de Poulet sans os Suisse | | le kg | 32.00 |
| Stick de Poulet Suisse | | le kg | 28.00 |
| Escalope de Dinde Allemagne | | le kg | 32.00 |

Sous réserve de changement de prix janvier 2016

NOTRE SÉLECTION

LES VIANDES



B O E U F

| | | | |
|-----------------|-----------|-------|-------|
| Entrecôte | Simmental | 100 g | 7.80 |
| Cœur de filet | Simmental | 100 g | 15.00 |
| T-Bone | Simmental | 100 g | 6.70 |
| Côte | Simmental | 100 g | 6.20 |
| Entrecôte | USA | 100 g | 8.80 |
| Cœur de filet | USA | 100 g | 16.20 |
| T-Bone | USA | 100 g | 8.70 |
| Entrecôte Wagyu | Australie | 100 g | 38.00 |
| Filet | Argentine | 100 g | 10.70 |
| Entrecôte | Argentine | 100 g | 7.80 |
| Entrecôte | Pologne | 100 g | 7.80 |
| Entrecôte | Irlande | 100 g | 7.80 |
| Cœur de filet | Irlande | 100 g | 15.00 |

V E A U

| | | | |
|--------------|--------|-------|-------|
| Filet mignon | Suisse | 100 g | 13.00 |
| Filet | Suisse | 100 g | 9.70 |
| Rack | Suisse | 100 g | 7.50 |

P O R C

| | | | |
|------------------------|---------|----------|------|
| Filet mignon | Suisse | 100 g | 6.40 |
| Couronne de côtelettes | Suisse | 100 g | 3.30 |
| Cochon de lait | Suisse | 6 à 9 kg | 3.50 |
| Carré Pata Negra | Espagne | 100 g | 6.80 |

A G N E A U

| | | | |
|------------------------|----------|-------|------|
| Epaule | Limousin | 100 g | 4.25 |
| Gigot | Limousin | 100 g | 5.40 |
| Couronne de côtelettes | Limousin | 100 g | 7.90 |

A G N E A U D E L A I T

| | | | |
|-------|----------|-------|------|
| Gigot | Sisteron | 100 g | 6.40 |
| Gigot | Pyrénées | 100 g | 7.20 |

Possibilités d'accompagnement avec des sauces "maison"

F O N D U E S

Diverses fondues de viande (fraîche ou surgelée) sur commande

NOTRE SÉLECTION

LES CAVIARS

Prix pour 2015



| | 30 g | 50 g | 100 g | 200 g | 250 g | 500 g | le kg |
|---------------------------------------|-------|-------|---------|---------|---------|---------|----------|
| Esturgeon Sibérien, France | 92.- | 150.- | 290.- | 556.- | 690.- | 1'370.- | 2'704.- |
| Transmontanus, Italie | 80.- | 130.- | 252.- | 478.- | 592.- | 1'174.- | 2'366.- |
| Black osciètre, Italie | 100.- | 164.- | 316.- | 606.- | 752.- | 1'494.- | 2'944.- |
| Schrenkii-Dauricus, Imperial Chine | 106.- | 174.- | 338.- | 652.- | 810.- | 1'608.- | 3'176.- |
| Osciètre Golden Grey, Bulgarie | 120.- | 196.- | 382.- | 736.- | 916.- | 1'820.- | 3'600.- |
| Grey Beluga, Bulgarie | 326.- | 542.- | 1'074.- | 2'126.- | 2'654.- | 5'300.- | 10'562.- |
| Grey Beluga, Iran | 316.- | 524.- | 1'040.- | 2'060.- | 2'570.- | 5'130.- | 10'226.- |

Sous réserve de changement de prix janvier 2016

NOTRE SÉLECTION

PHILIPPE ROCHAT



SÉLECTION DE METS SALÉS OU SUCRÉS

Ballotine de lapereau pistaché au foie gras

Ballotine de canard à l'épine vinette

Choix de chutney et confits

Cakes sucrés, pâtes de fruits et nougats

DÉLICES DU SUD-OUEST (PRODUITS ARTISANAUX MADE IN SWITZERLAND)

| | | |
|---|-------|-------|
| Foie gras mi-cuit artisanal nature ou figue | 250 g | 58.50 |
|---|-------|-------|

| | | |
|------------------|-------|-------|
| Bœuf Bourguignon | 780 g | 33.90 |
|------------------|-------|-------|

| | | |
|--------------------|-------|-------|
| Blanquette de veau | 780 g | 33.90 |
|--------------------|-------|-------|

Et d'autres recettes à découvrir.

LES CHOCOLATS ET DOUCEURS

Crème renversante, fabrication artisanale «Les Ponts de Martel»:

Choix de plaques de chocolats grand cru, caramels mi-sableux, et pâtes à tartiner

La Chocolatière: pralinés assortis, aiguillettes à l'orange ou au gingembre, petits fours

SÉLECTION DE THÉS

Le Palais des Thés: thé de Noël, infusions gourmandes (Jardin suspendu, jardin tropical, jardin sous la tonnelle)

Choix de Thés Fauchon et Théodore

BISCUITS ARTISANAUX « BISCUIT TIME »

Choix de petits sablés et de bricelets salés ou sucrés

SUR COMMANDE

Confection de paniers de fruits frais

Assortiment de fromages sur ardoise

NOTRE SÉLECTION

LA CAVE



LA CAVE DE L'ÉPICERIE VOUS PROPOSE :

- Choix de vins pour accompagner vos viandes
- Magnums et autres grands formats pour vos fêtes
- Vins rares et renommés. Vieux millésimes
- Assortiments improbables : vins naturels, vins sans sulfite et vins issus d'agriculture biologique et biodynamique
- Grande sélection de champagnes : de marques connues aux petits exploitants, trouvez la bulle qui vous conviendra!
- Rhums, Whisky, Cognacs, Armagnacs... Eaux de vie Suisse ou étrangères, trouvez de quoi bien finir vos repas de fête!
- Liqueurs, alcools pour cocktail, bières originales et autres apéritifs...

